NORSK PATENT

Nr. 49411

KLASSE 17 c

FREMSTILLING

OFFENTLIGGJORT AV STYRET FOR DET INDUSTRIELLE RETTSVERN

12te oktober 1931

Fremgangsmåte til bevaring av næringsmidler.

Bryde & Dahls Hvalfangerselskap A/S,

Sandefjord.

(Fullmektig: Ingeniør J. Botolfsen i firma Tandbergs Patentkontor, Oslo).

Patent i Norge fra 17de september 1927.

Foreliggende opfinnelse angår en fremgangsmåte til å bevare næringsmidler under transport således at deres karakteristiske smaksegenskaper bibeholdes uforandret under frysning. Opfinnelsen tar særlig sikte på opbevaring av hvalkjøtt, men den er selvfølgelig ikke bundet dertil.

Fremgangsmåten er basert på, at de enkelte varedeler innpakket i vanntett materiale underkastes frysning i en kuldeblanding eller ved overrisling med frysevæske, og utmerker sig ved, at der som innpakningsmateriale anvendes metallfolium.

Dette materiale er så smidig at det vil slutte sig til alle punkter av næringsmidlet på samme tid som det holder lyset borte. Hensiktsmessig anvendes aluminiumstaniol eller aluminiumfolium. Man opnår på denne måte at kjemiske endringer som kan innvirke på smaken undgåes. Sådanne innvirkninger er tilbøielige til å fremkalle en ytterhinde på næringsmidlet som i første rekke vil berøve næringsmidlet dets naturlige smak. Hvis derimot næringsmidlet innpakkes f. eks. i aluminiumfolium vil dette erstatte denne hinde. Ved næringsmidler som egner sig for partering er det hensiktsmessig å innpakke næringsmidlet i forholdsvis store enheter, ved hvalkjøtt tør således stykker på 10—15 kg. være det riktige.

Ved metodens anvendelse på hvalkjøtt blir kjøttet først opskåret i stykker av den angitte størrelse, derefter luftes kjøttet i et mørkt rum under sterk ventilasjon. Når kjøttet har lufttemperatur pakkes det inn i et bøielig, ugjennemtrengelig stoff, fortrinsvis vokset pergamentpapir foret med aluminiumfolium. Derefter blir stykkene på kjent måte frosset, enten ved nedgravning i kuldeblanding eller ved overrisling av kold lake.

Ved den angitte innpakning opnår man foruten å sikre næringsmidlet mot forringelse ved innvirkning utenfra også at den naturlige fuktighet i næringsmidlet opretholdes uforandret, likesom den tettsluttende emballering også bevirker en hurtigere frysning.

Patentpåstand:

Fremgangsmåte til bevaring av næringsmidler som kjøtt, fisk og lignende ved hvilken de enkelte varedeler innpakket i væsketett materiale underkastes frysning i kuldeblanding eller ved overrisling med frysevæske, karakterisert ved, at der som innpakningsmateriale anvendes metallfolium.

17 c (53 c) — 38401 Oscar Andersens boktrykkeri. Oslo.

99-194 1

RECORDED

Norwegian Patent No. 49411

Class 17 c

Issued October 12, 1931

Method for the Preservation of Foodstuffs

Bryde & Dahl's Whaling Company, Inc. Sandefjord

Assignee: Engineer J. Bolofsen, Tandberg's Patent Office, Oslo

The present invitation concerns a method of preserving foodstuffs during transportation so that their characteristic flavor qualities are retained unchanged during freezing. The invention is particularly concerned with the preservation of whale meat but it is not, however, confined to it.

The method is based upon freezing the individual items packed in a watertight material in a freezing mixture or by covering with a freezing bag, and distinguishes itself by the fact that metal foil is used as packing medium.

This material is so pliant that it will fit all parts of the foodstuff and at the same time keep the light out. Aluminum foil or aluminum tinfoil is suitable. By this method chemical changes which can effect the flavor are prevented. Such reactions are apt to produce an outer coat on the foodstuff which will immediately rob the food of its natural flavor. On the other hand, if the foodstuff is packed, for example, in aluminum foil it will replace this coat. For foodstuffs which lend themselves to division it is

de sireable to pack the foodstuffs in proportionately large units. Thus, in the case of whale meat, pieces of 10 - 15 kilograms seem to be about right.

In the use of the method for whale meat the meat is first cut up in pieces of the given size. Thereafter the meat is aired in a dark room with good ventilation. When the meat is at room temperature it is packed in a suitable transparent material, preferably waxed parchment paper lined with aluminum foil. Next the pieces are frozen in the above manner, either by burying (dipping) in a freezing solution or by covering it with cold wax. By this manner of packing we succeed not only in safeguarding the foodstuff from deterioration from without, but also in retaining the natural moisture of the foodstuff unchanged. Furthermore, there is the fact that the tightfitting wrapping also effects a more rapid freezing.

Patent Claims

A method for the preservation of foodstuffs such as meat, fish and the like by which individual food units packed in a watertight material are frozen in a freezing solution or covered with a freezing bag, characterized by the fact that metal foil is used as a wrapping material.

end